

MOIS DE

AVRIL

2021

JOUR SEMAINE	SEMAINE DU 29/03/21 AU 02/04/21	SEMAINE DU 05/04/21 AU 09/04/21	SEMAINE DU 12/04/21 AU 16/04/21	SEMAINE DU 19/04/21 AU 23/04/21	
LUNDI 	Salade verte tomates et coeur de palmier* Tagliatelles à la carbonara Flan nappé au caramel	FERIE	Salade de betteraves et maïs* Escalope de veau hachée sauce crème Macaronis Tomme de Savoie Abricots au sirop	Feuilleté au fromage Sauté de porc Marengo ( label rouge ) Haricots verts Semoule au lait entier maison ( production locale )	
MARDI 	Salade piémontaise Filet de poulet sauce champignons Petits pois Camembert Pêches au sirop	REPAS DE PÂQUES Concombres à la crème* Navarin de veau Printanière de légumes Gâteau de Pâques	Salade de riz crevettes ananas Poulet rôti au jus Petits pois carottes Panna cotta maison au caramel	Salade frisée pamplemousse et Emmental* Filet de dinde sauce petits légumes Pommes de terre et choux de Bruxelles Fromage blanc au coulis de chocolat	
MERCREDI 	Potage aux légumes Galette jambon fromage Salade verte Chou à la crème	Œufs mimosa Steak haché frais ( production locale ) sauce tomate Gratin de pommes de terre Compote de pommes et biscuit	Rillettes de porc Filet de colin pané Gratin de choux-fleurs Fromage Fruit de saison	Salade de tomates thon maïs Cappellittis au boeuf sauce tomate Fromage Pommes cuites crème anglaise	
JEUDI 	Salade de chou blanc au surimi* Chipolatas Purée de pommes de terre Entremets au chocolat au lait entier ( production locale )	Taboulé aux légumes Rôti de porc sauce curry Haricots verts Fromage blanc au coulis de fraise	Duo de carottes et céleri râpés* Couscous de bœuf ( production locale )et ses légumes Semoule de blé Petit suisse aromatisé	Terrine de campagne Parmentier de saumon aux crevettes Salade verte Babybel Ananas au sirop	
VENDREDI 	Céleri rémoulade aux pommes* Filet de colin meunière sauce tomate Semoule de blé et ratatouille Compote multifruits	Saucisson à l'ail Dos de colin sauce aurore Poêlée de légumes campagnarde Riz au lait maison ( lait entier production locale )	Salade Mikado* Jambon braisé sauce moutarde Pommes sautées lamelles Pointe génoise aux fruits rouges	MENU VEGETARIEN Carottes râpées au thon Œufs durs sauce aurore Coquillettes Salade aux fruits exotiques	

La mairie vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

Nos viandes de bœuf et de veau proviennent exclusivement d'animaux nés, élevés et abattus en France.